

DAFTAR PUSTAKA

- AAK. 1991. *Petunjuk Bercocok Tanam Cengkeh*. Yogyakarta: Kanisius.
- Alankar, Shrivastava. 2009. A Review on peppermint oil. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*. Volume 2: issue 2.
- Anonim. 2006. *Rosmarinus offici-nalis L.* Tersedia: <http://www.pure.traditional.pharmacology.com>. Diakses pada tanggal, 24 September 2014.
- Ansel HC, Allen LV, Popovich. NG. 2005. *Ansel Farmaccutical Dosage Form And Drug Delivery System Eight Edition*. Philadelphia: Lippincott Williams and Wilkins a Watters Kluver Company.
- Astawan, Made dan Andreas Leomitro Kasih. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Aziza S, Alfisyah Nur, Rurini Retnowati, Suratmo. 2013. Isolasi dan Karakterisasi Terhadap Minyak Mint Dari Daun Mint Segar Hasil Distilasi Uap. *Student Journal*. Vol. 2, No. 2.
- Birch AE, Fenner GP, Watkins R, and Boyd LC. 2001. Antioxidant properties of evening primrose seed extracts. *J Agric Food Chem* (49): 4502-4507.
- Chevion S, Moran DS, Heled Y, Shani Y, Regtev G, Abbou B, Berenshtein E, Stadtman ER, Epstein Y. 2003. Plasma antioxidant status and cell injury after severe physical exercise, *Proc. Nati. Acad. Sci. USA*, Vol 100, issue 9, 5119-5123.
- Daroini, Oryza Sativa. 2006. *Kajian Proses Pembuatan Teh Herbal Dari Campuran The Hijau (Camellia sinensis), Rimpang Bangle (Zingiber cassumunar Roxb.) dan Daun Ceremai (Phyllanthus acidus (L.) Skeels.)*. Skripsi S-1 Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Derrida. 2006. *Rosemary (Rosmarinus officinalis L.) leaves extracts: highly active antioxidants*. Tersedia: <http://www.m.didea.com.derrida@vip.163.com>. Diakses pada tanggal, 24 September 2014.
- Ditjenbun. 2012. *Tanaman Perkebunan. Direktorat Tanaman Rempah dan Penyegar, Direktorat Jenderal Perkebunan–Kementerian Pertanian*. Tersedia: <http://ditjenbun.deptan.go.id/tanregar/berita-211-tanaman-perkebunan-5.html>. Diakses pada tanggal, 26 Januari 2015.

- Effendi, Hefni. 2003. *Telaah Kualitas Air Bagi Pengelolaan Sumber Daya dan Lingkungan Perairan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Evans, William J. 2000. Vitamin E, Vitamin C, and Exercise. *Journal of Clinical Nutrition*. Vol 72(suppl): 647S-652S.
- Gachkar L, Yadegari D, Rezaei MB, Taghizadeh M, Astaneh SA, Rasooli I. 2007. Chemical and biological characteristics of *Cuminum cyminum* and *Rosmarinus officinalis* essential oils. *Food Chemistry*, 102, 898-904.
- Graber MF, Perez-Correa JR, Verdugo G, Del Valle JM, Agosin E. 2010. Spinning cone column isolation of rosemary essential oil. *Food Control*, 21, 615-619.
- Guenther, E. 2006. *Minyak Atsiri Jilid 1*. Jakarta: UI Press.
- Hariyatmi. 2004. Kemampuan Vitamin E sebagai Antioksidan terhadap Radikal Bebas pada Lanjut Usia. *Jurnal MIPA*. Universitas Muhammadiyah Surakarta Vol. 14:54-60.
- Hendrasty, Henny Krissetiana. 2003. *Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Indah, Ni Luh dan Razimin. 2013. *Bawang Dayak Si Umbi Ajaib Penakluk Aneka Penyakit*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.
- Irawan, M Anwari. 2007. Cairan Tubuh, Elektrolit & Mineral. *Sports Science Brief*. Vol. 01. No.01.
- Kariadi, Sri Hartini KS. 2009. *Panduan Lengkap untuk Diabetesi, Keluarganya, Profesional medis*. Bandung: Qanita.
- Khalaf NA, Ashok KS, Atiif AO, Zaha EA, Husni F. 2007. Antioxidant activities of some common plants. *Turk J Biol* (31): 1-5.
- Kim OS. 2005. Radical scavenging capacity and antioxidant activity of the E vitamin fraction in rice bran. *J Food Sci*. (3): 208-213.
- Khotimah, Khusnul. 2013. *The Miracle of Colors*. Yogyakarta: Rapha Publishing.
- Kumalaningsih S. 2008. *Antioksidan, Sumber & Manfaatnya*. Antioxidant Center Tersedia: <http://antioxidan-center.com/index.php/Antioksidan/3Antioksidan-SumberSumberManfaat.html>. Diakses pada tanggal, 23 Desember 2014.
- Kuntorini Evi Mintowati, Setya Fitriana, Maria Dewi Astuti. 2013. *"Struktur Anatomi Dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Daun Kersen*

- (*Muntingia Calabura*)". *Prosiding Semirata*. Lampung: FMIPA Universitas Lampung.
- Lee KI, Kim YJ, Lee CH. 2003. Cocoa Has More Phenolic Phytochemical and Higher Antioxidant Capacity than Teas and Red Wine. *J. Agric. Food Chem.* 51: 7292-7295.
- Margono T, Detty S, Sri H. 2000. Buku Panduan Teknologi Pangan. Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI. *Dalam Jurnal TTG pengolahan pangan*. Hal 1-4.
- Molyneux, P. 2003. The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Journal Science of Technology*. 26 (2): 211-219.
- Muchtadi, Deddy. 2009. *Gizi Anti Penuaan Dini*. Bandung: Alfabeta.
- Mun'im, Abdul dan Endang, Hanani. 2012. *Fitoterapi Dasar*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Mu'nisa Andi, Tutik Wresdiyati, Nastiti Kusumorini, Wasmen Manalu. 2012. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Cengkeh. *Jurnal Veteriner*. Vol. 13 No. 3.
- Najiyati Sri dan Danarti. 2003. *Budi Daya dan Penanganan Pascapanen*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nakatani, N. 2006. *Natural antioxidants from spices*. Tersedia: <http://www.wini.trilaks.com>. Diakses pada tanggal, 24 September 2014.
- Ningrum, Andriati dan Fitri Setyoningrum. 2014. *Mengenal Senyawa Perasa (Flavor)*. Tersedia: <http://majalah1000guru.net/2014/02/senyawa-perasa/>. Diakses pada tanggal, 31 Maret 2015.
- Nisfiannoor, Muhammad. 2009. *Pendekatan Statistika Modern untuk Ilmu Sosial*. Jakarta: Salemba Humanika.
- Nurdin A, Ahmad M Hadi S. 2001. Isolasi Eugenol dari Minyak Daun Cengkeh Skala Pilot Plant. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 3: 58-62.
- Nurdjannah dan Mariska. 1988. Pengaruh Tipe Tanaman dan Keturunan Daun Cengkeh Terhadap Kandungan Minyak dan Eugenolnya. *Bull Litro* 2: 93-97.
- Ogata M, Hoshin M, Hadi S. 2000. Antioxidant Activity of Eugenol and Related Monomeric and Dimeric Compounds. *Chem Pharm Bull.* 48: 147-149.

- Okawa MJ, Kinjo T, Nohara M, Ono. 2001. DPPH (1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl) Radical Scavenging Activity of Flavonoids Obtained from Some Medicinal Plants. *Biol. Pharm. Bull.* 24 (10): 1202-1205.
- Oxtobi David W, HP Gillis, Norman H. Nachtrieb. 2001. *Prinsip-Prinsip Kimia Modern Edisi Keempat Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Pakorny J, Yanishlieva N, Gordon M. 2001. *Antioxidant in Food : Practical and Application*. New York: CRC Press.
- Phil MEB. 2006. *Therapies and Heal-ing Remedies*. Tersedia: <http://www.emhsol.multiply.com>. Diakses pada tanggal, 24 September 2014.
- Pourmorad, Hosseinimehr SJ, Shahabimajd N. 2006. Antioxidant Activity, Phenol and Flavonoid Contents of Some Selected Iranian Medicinal Plants, *Arf. J. Biotechnol.* 5(11), 1142-1145.
- Purnomowati Ida, Diana Hidayati, Cahyo Saparinto. 2008. *Aneka Kudapan Berbahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Prylbylski R, Lee Y, Eskin N. 2001. *Antioxidant and Radical Scavenging Activities of Buckwheat Seed Components*. in Pokorny J, Yanishlieva, Gordon M. (eds). *Antioxidants in Food*. Woodhead. England. Publishing Ltd.
- Pujiharjo, Danank. 2010. *Kajian Aktivitas Antioksidan Sirup Buah Naga Kulit Merah Daging Putih (Hylocereus undatus)*. Skripsi S-1 Universitas Sebelas Maret, Solo.
- Rahardjo, Mono. 2005. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Jakarta: Swadaya.
- Rohman A dan Ibnu Ghalib Gandjar. 2007. *Metode Kromatografi untuk Analisis Makanan*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Rohmatussolihat. 2009. Antioksidan, Penyelamat Sel-Sel Tubuh Manusia. *BioTrends*. Vol 4, No.1.
- Rorong, Johnly Alfrets. 2008. Uji Aktivitas Antioksidan dari Daun Cengkeh (*Eugenia carryophyllus*) dengan Metode DPPH. *Chem. Prog.* Vol. 1, No. 2.
- Sastrohamidjojo, H. 2004. *Kimia Minyak Atsiri*. Yogyakarta: UGM Press.
- Silalahi, Jansen. 2006. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Kanisius.
- Soehardi, Soenarso. 2004. *Memelihara Kesehatan Jasmani Melalui Makanan*. Bandung : ITB.

- Soenardi, Tuti. 2002. *Makanan Alternatif Untuk Ketahanan Pangan Nasional*. Jakarta: Kompas.
- Soesanto, Loekas. 2006. *Penyakit Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suda I, Oki, Tomoyuki, Masuda, Miami, Kobayashi, Mio, Yoichi, Furata, Shu, 2003. Physiological Functionality Of Purple-Fleshed Sweet Potatoes Containing Anthocyanins And Their Utilization In Foods. *Japan Agricultural Research Quarterly (JARQ)*". Vol.37. No.3.
- Syamsuni. 2006. *Ilmu Resep*. Jakarta: EGC.
- Tapan MHA, Erik. 2005. *Kanker, Antioksidan & Terapi Komplementer*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Tjay Tan Hoan dan Kirana Raharja. 2007. *Obat-Obat Penting Khasiat, Penggunaan, dan Efek-Efek Sampingnya*. Jakarta: PT Elek Media Komputindo.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2007. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Timberlake CF, Bridle P. 1982. *The Chemistry of Anthocyanins*. Dalam: Markakis, P (Ed), *Anthocyanins as Food Colors*. Harcourt Brace Jovanovich: New York.
- Utami Prapti dan Desty Evira Puspaningtyas. 2013. *The Miracle of Herbs*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.
- Widiyanto, Joko. 2014. *SPSS For Windows untuk Analisis Data Statistik dan Penelitian*. Surakarta: Laboratorium Komputer FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Winarsi, Hery. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Winarti Sri, Ulya Sarofa, Dhini Anggrahini. 2008. Ekstraksi dan Stabilitas Warna Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknik Kimia*. Vol.3. No.1.
- Wirakusumah, Emma S. 2002. *Buah & Sayur untuk Terapi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wirakusumah, Emma S. 2008. *Cantik Awet Muda dengan Buah, Sayur, dan Herbal*. Bogor: Wisma Hijau.

- Youngson, Robert. 2005. Antioksidan Manfaat Vitamin C & E bagi Kesehatan. Jakarta: Arcan.
- Zuhra Cut Fatimah, Juliati Br. Tarigan, dan Herlince Sihotang. 2008. Aktivitas Antioksidan Senyawa Flavonoid Dari Daun Katuk (*Sauropus androgynus* (L) Merr.). *Jurnal Biologi Sumatera*. Vol. 3, No. 1.